

Voorgerechten

Carpaccio van het rund met 2 keuzes

1. met een pestodressing en krullen parmezaanse kaas

2. met eendenlever en truffelmayonaise

1. *Veertien euro vijfenzeventig* // 2. *Zeventien euro vijftig*

Langoustine, coquille, pompoen, radijs, ceviche dressing

Twintig euro

Soep

Soep van eekhoortjesbrood met paddenstoelen en knolselderij

Twaalf euro vijftig

Hoofdgerechten

Dagelijks wisselend visgerecht

Achtentwintig euro vijftig

Biefstuk en peper van het hert, koolraap,
wortel en spruitjes, jus van hert en vanille

Tweeën dertig euro vijftig

Ossenhaas, groente van het seizoen, duchesse aardappel, jus van madeira

Vier en dertig euro vijftig

Krokant gebakken kalfszwezerik,
knolselderij, kalfsjus

Vier en dertig euro vijftig

Supplement

Eendenlever

Acht euro vijfenzeventig

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons

Menu Jouster Toer

*Laat u eens verrassen door ons keukenteam
en laat uw zintuigen genieten*

De kosten van dit menu bedragen voor een

Drie gangen menu
Tweeën veertig euro vijftig

Vier gangen menu
Tweeën vijftig euro vijftig

Vijf gangen menu
Tweeën zestig euro vijftig

Zes gangen menu
Tweeën zeventig euro vijftig

Vinoloog Johan Schotanus of gastvrouw Diana Thijsseling kunnen voor u een bijpassend wijnnarrangement samenstellen.

De kosten voor het wijnnarrangement bedragen
Zes euro vijfenzeventig per glas

Om onze kwaliteit hoog te houden
Serveren wij de menu's per tafel

Voor de kinderen:
Kinderen kunnen een kleinere portie van onze gerechten op de a la carte kaart bestellen uiteraard tegen een gereduceerd tarief. We serveren hier ook frietjes bij. Heeft u andere wensen voor u kinderen, vraag gerust er zijn vele mogelijkheden

*Wilt u thuis genieten van onze wijnen?
Vraag vinoloog Johan Schotanus naar de mogelijkheden.*

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, heeft u een allergie meld het ons

Dessert

Tiramisu met koffieroomijs en koffie meringues
Twaalf euro vijftig

Gekarameliseerde witte chocolade, boerenjongens,
amandel, ijs van blauwe kaas
Twaalf euro vijftig

Verskillende soorten kaas van Bourgondische lifestyle
Veertien euro

Dessertwijn

Château Bellevue, Monbazillac € 7,- per glas

Er zijn vaak meerdere dessertwijn open vraag naar de mogelijkheden

Digistieven

Cognac Remy Martin VSOP € 7,- per glas

Cognac Remy Martin XO € 13,75 per glas

Calvados 1999 € 10,50 per glas

Armagnac 1979 € 11,50 per glas

Grappa:

-Bertha € 13,75 per glas

Likeuren: € 5,50 per glas

- Tia Maria, Amaretto, Baileys,
grand Marnier Rouge, Cointreau, Mandarine Napoleon,
likeur 43, D.O.M Benedictine, Limoncello

- Bertha Sambucca € 6,75 per glas

- Bertha Amaretto € 6,75 per glas